

# Mauviel 1830®

CATALOGUE PROFESSIONNEL





# Mauviel1830

Entreprise familiale depuis sa création, Mauviel1830 est aujourd'hui un acteur incontournable du marché des ustensiles de cuisine haut de gamme, à destination des professionnels de la restauration et du grand public.

C'est en 1830 qu'Ernest Mauviel, fondateur de l'entreprise, crée la marque éponyme à Villedieu les Poêles, cité historique du cuivre depuis le XIIème siècle, située en Normandie dans la Baie du Mont Saint-Michel.

De la passion naît l'exception,

De notre héritage, nous contruisons notre avenir.

Plus qu'une signature, ces mots racontent à eux seuls l'histoire de notre famille, de notre maison. Un peu comme un chef dans la réalisation d'un mets, nous avons tous les ingrédients. Et nous fabriquons pour vous.

**Parce que nous aimons notre métier.**

*A family business since its inception, Mauviel1830 is now a key player in the upscale kitchen cookware market, designed for catering professionals and the home cook.*

*In 1830 Ernest Mauviel, founder of the company, created the brand in Villedieu les Poêles, a historic city of copper since the XXIth century, located in lower Normandy, in the Bay of Mont Saint Michel.*

*From passion comes exception...*

*From heritage, we build our future.*

*More than a signature, these words tell the story of our family, our company, Mauviel1830.*

*Like a chef when cooking, we have all ingredients and we manufacture for you.*

*Because we love our job.*

VALÉRIE LE GUERN GILBERT  
CEO, 7TH GENERATION





## COLLECTIONS LA CUISSON

INOX / STAINLESS STEEL - M'Elite, M'Cook, M'Urban<sup>3</sup> - p 10 à 25



CUIVRE / COPPER - M'6<sup>s</sup>, M'Tradition, M'Héritage - p 26 à 45



TÔLE NOIRE / BLACK STEEL - M'Steel - p 46 à 53



PÂTISSERIE - M'Passion - p 54 à 55



## COLLECTIONS LA TABLE

M'30 - p 58 à 61



M'Minis / Minis and Dining Table - p 62 à 65



Service en salle - p 66 à 82



Evolution by Mauviel1830 - p 82 à 83





COLLECTIONS

---

LA CUISSON





# M'ÉLITE & M'COOK

## INOX MULTICOUCHES X5 X5 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

Les collections M'Élite et M'Cook offrent aux professionnels et aux amoureux de la cuisine la plus haute technologie culinaire. Un matériau composé de 5 couches successives apportent une conductibilité parfaite sur l'ensemble des produits. Les montures en fonte d'inox, bronze ou finition fonte par électrolyse gravées Mauviel1830 confèrent à ces collections un design moderne, pour le plus grand plaisir.

*M'Élite and M'Cook collections offer professionals and household cooks the highest culinary technology. Five layers of materials provide perfect conductivity for each product, thanks to fast and uniform heat distribution. The handles are made from cast stainless steel, cast iron, stainless steel or bronze, and reinforce the pure and modern design of this range. These collection provide the most demanding cook, with the greatest pleasure.*

### M'ÉLITE

Épaisseur 2,6 mm  
Thickness 2,6 mm

Bord verseur  
Non drip edge

Fixation par rivets inox de forte section  
Fixed by sturdy stainless steel rivets

Finition polie martelée  
polished and hammered inside

Monture fonte d'inox  
Stainless steel handle



### M'COOK

Épaisseur 2,6 mm  
Thickness 2,6 mm

Bord verseur  
Non drip edge

Fixation par rivets inox de forte section  
Fixed by sturdy stainless steel rivets

Finition polie  
Polished outside

Monture fonte d'inox, bronze, ou finition fonte par électrolyse  
Stainless steel, bronze or iron electroplated finish handle



# TECHNOLOGIE

50% plus performant qu'avec un fond rapporté.  
Conductibilité et distribution de la chaleur très rapide et uniforme. Durable et solide.  
Tous feux dont induction.

*50% more effective than a sandwich bottom.  
Rapid, uniform heat conduction and distribution.  
Strong. Suitable for induction.*

#### Couche 1 / layer 1 :

Intérieur en acier inoxydable 18/10 :  
une surface de cuisson facile à nettoyer.

18/10 stainless steel interior:  
surface cooking easy to clean.

#### Couches / layers 2, 3, 4 :

Une association d'aluminium assure une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la chaleur.

Aluminium, good conductor,  
distributes heat evenly and quickly.

#### Couche 5 / layer 5 :

Acier inoxydable ferritique pour une cuisson par induction.

Magnetic stainless steel for induction cooking.

Vous trouverez la liste des produits certifiés NSF sur le site internet : [www.nsf.org](http://www.nsf.org)

Find the list of NSF products on the website: [www.nsf.org](http://www.nsf.org)





# M'ÉLITE

## LE MULTICOUCHES MARTELÉ HAMMERED MULTI-PLY

C'est dans le plus grand respect du métier et dans les règles de l'art que la maison a confectionné la collection M'ÉLITE, au design audacieux. La finition extérieure polie martelée, les montures en fonte d'innox rivetées et signées Mauviel1830 lui confèrent un caractère esthétique incomparable.

*In keeping with the tradition, and according to the rule book, the company created the collection M'ÉLITE, with a daring design. The exterior finish is polished and hammered, handles are made of stainless steel. Mauviel1830 hallmark confers an incomparable aesthetic character.*



**Évasée bombée avec couvercle dôme**  
**Curved splayed saute pan with dome lid**

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5272-21	20   8	30   11,8	7,5   2,75	2   2
5272-25	24   9,5	34   13,3	8,2   3,22	3,2   3,3
5272-29	28   11	38   15	9,5   3,7	5   5,2



**Plat à paëlla**  
**Paella pan**

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5277-35	35   13,7	43   16,9	5   1,9	3,6   3,8
5277-40	40   15,7	45   17,8	6   2,3	5,5   5,8

21  
EN

TO COOK AND SERVE



**Plateau à fruits de mer avec grille**  
**Seafood tray with grid**

code item	diam. cm / in	height cm / in
5207-28	28   11	4,9   1,9
5207-35	35   13,7	5   1,9



**Support plateau fruits de mer**  
**Seafood tray holder**

code item	diam. cm / in	height cm / in
1604-01	20   7,8	20   7,8



M'ÉLITE



# M'COOK

## MONTURE FONTE D'INOX STAINLESS STEEL HANDLE

M'Cook est une collection spécialement conçue pour l'induction. Avec sa monture froide en fonte d'inox estampillée Mauviel1830, la manufacture signe ses créations. Elle est aujourd'hui considérée comme la collection emblématique de Mauviel1830. Cette collection est disponible avec la monture fonte d'inox, la monture bronze et la monture finition fonte par électrolyse.

*M'Cook is a collection conceived for induction. With its straight setting in cast stainless steel stamped Mauviel1830, the manufacture signs its creations. To date, it is considered as the emblematic collection Mauviel1830. This collection is available with the setting of cast iron stainless steel, the bronze setting, and the setting cast iron by electrolysis.*



**Casserole**  
**Saucepan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5210-12	12   4,8	7,3   2,87	0,8   0,9
5210-14	14   5,5	8   3,15	1,1   1,2
5210-16	16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
5210-18	18   7	10   4	2,5   2,7
5210-20	20   8	11   4,3	3,2   3,4
*5210-24	24   9,5	14,5   5,3	6,2   6,5
*5210-28	28   11	15,3   6	9   9,5
5210-50	16 à 20 cm / 6,3 to 8 in		

\*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



**Casserole avec bec verseur**  
**Saucepan with pouring edge**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*5201-12	12   4,8	6,5   2,55	0,8   0,9

\*inox férétique



**Casserole haute bain-marie**  
**Saucepan for bain-marie**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*5206-12	12   4,8	10,5   4,1	0,9   0,9
*5206-14	14   5,5	12,5   4,9	1,7   1,7

\*inox férétique







**Plat à sauter**  
**Saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5211-16	16   6,3	5,5   2,1	1   1,1
5211-20	20   8	6   2,4	1,7   1,8
5211-24	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
*5211-28	28   11	10   3,9	5,7   6

\*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



**Plat à sauter avec revêtement anti-adhésif**  
**Saute pan with non stick interior**

Revêtement Eclipse by Whitford  
**Eclipse Non stick coating by Whitford**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5244-20	20   8	6   2,4	1,7   1,8
5244-24	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1

Without PFOA & PTFE



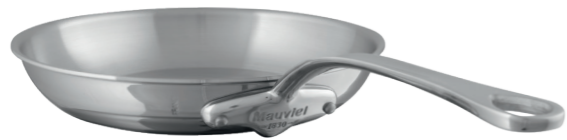
**Rondeau**  
**Rondeau**

avec couvercle verre  
with glass lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5230-75	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
5230-79	28   11	10   3,9	5,7   6

avec couvercle inox  
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5230-25	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
5230-29	28   11	10   3,9	5,7   6



**Poêle ronde**  
**Round frying pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
5213-20	20   8	4   1,57
5213-24	24   9,5	4,5   1,77
5213-26	26   10,2	4,9   1,92
5213-28	28   11	5   1,96
5213-30	30   11,8	5,5   2,1



**Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif**  
**Round frying pan with non stick interior**

Revêtement Eclipse by Whitford  
**Eclipse Non stick coating by Whitford**

code item	diam. cm / in	height cm / in
5242-20	20   8	4   1,57
5242-24	24   9,5	4,5   1,77
5242-26	26   10,2	4,9   1,92
5242-28	28   11	5   1,96
5242-30	30   11,8	5,5   2,1

Without PFOA & PTFE



**Cocotte**  
**Cocotte**

avec couvercle verre  
with glass lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5231-67	16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
5231-71	20   8	13,5   4,3	3,3   3,6
5231-75	24   9,5	13,5   5,3	5,8   6,3
5231-79	28   11	14   5,5	8,8   9,3

avec couvercle inox  
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5231-17	16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
5231-21	20   8	13,5   4,3	3,3   3,6
5231-25	24   9,5	13,5   5,3	5,8   6,3
5231-29	28   11	14   5,5	8,8   9,3



**Marmite traiteur**  
**Stockpot**

avec couvercle verre  
with glass lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5232-71	20   7,8	20   7,8	5,4   5,7
5232-75	24   9,5	24   9,5	9,2   9,7

avec couvercle inox  
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5232-21	20   7,8	20   7,8	5,4   5,7
5232-25	24   9,5	24   9,5	9,2   9,7



**Evasée bombée**  
**Curved splayed saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5212-16	16   6,3	6   2,4	1   1,1
5212-20	20   8	7,5   2,9	2   2,1
5212-24	24   9,5	8,2   3,2	3,2   3,3
5212-28	28   11	9,5   3,7	5   5,2



**Sauteuse évasée**  
**Splayed saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5223-16	16   6,3	7,3   2,5	1,1   1,1
5223-20	20   8	8   3,15	1,9   1,9

**Poêle à crêpes intérieur anti-adhésif**  
**Crepes pan non stick interior**

Revêtement Eclipse by Whitford  
**Non stick coating by Whitford**

code item	diam. cm / in	height cm / in
5240-30	30   11,8	2,3   0,9

Without PFOA & PTFE



**Wok avec couvercle verre**  
**Wok with glass lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5236-32	32   12,5	9   3,5	4,7   5



**Wok avec couvercle verre à poignées**  
**Wok with glass lid with handles**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5224-32	32   12,5	9   3,5	4,7   5







**Bain-marie porcelaine**  
**Bain-marie with porcelain insert**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5204-12	12   4,8	16   6,2	0,9   0,9
5204-14	14   5,5	18   7	1,7   1,7



**Plaque à rôtir**  
**Rectangular roasting pan**

code item	dimensions cm / in	
	width	height
5217-30	30 x 22	11,8 x 8,6
5217-35	35 x 25	13,5 x 9,1
5217-40	40 x 30	15,7 x 11,8

with handles cm / in		height cm / in
38 x 23	15 x 9	6,3   2,3
41 x 26	16,1 x 10,2	7,2   2,75
46 x 31	18,1 x 12,2	8,5   3,34

## Produits associés / Related products



**Insert Pasta**  
**Pasta insert**

code item	diam. cm / in
5222-24	24   9,5

Pour bassine à ragoût  
To stewpan  
Für bratentopf



**Insert cuit vapeur**  
**Steamer insert**

code item	diam. cm / in
5221-20	20   8
5221-24	24   9,5



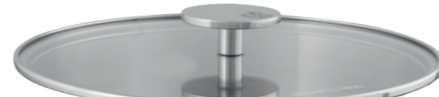
**Rack inox pour plaque à rôtir**  
**Stainless steel rack for rectangular roasting pan**

code item	diam. cm / in
5904-35	32   12,5
5904-40	40   15,7



**Couvercle**  
**Polished lid**

code item	diam. cm / in
5018-14	14   5,5
5018-16	16   6,3
5018-18	18   7
5018-20	20   8
5018-24	24   9,5
5018-28	28   11



**Couvercle verre**  
**Glass lid**

code item	diam. cm / in
5318-14	14   5,5
5318-16	16   6,3
5318-18	18   7
5318-20	20   8
5318-24	24   9,5
5318-28	28   11



**Pâte pour entretien de l'inox "Inobriil"**  
**Stainless cleaner "Inobriil"**

code item	cap. litre / qt
5700-02	0,15   0,16



**Couvercle universel**  
**Universal stainless steel lid**

code item	diam. cm / in
5299-25	24   9,5
5299-29	28   11



## Choisissez votre monture / Choose your handle



**Nouveauté**

Monture brute fonte d'inox brossée  
Stainless steel brushed handle  
Références commençant par 32  
References beginning by 32



Monture laquée bronze  
Bronze laquered handle  
Références commençant par 35  
References beginning by 35



# M'URBAN<sup>3</sup>

## INOX MULTICOUCHES X3 X3 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

Une finition en acier polie ultra contemporaine et des montures en fonte d'inox en font une collection digne des plus grands chefs. Conçue pour satisfaire le plus large public, la manufacture Mauviel1830 a exprimé dans la collection M'URBAN<sup>3</sup> toutes les exigences de son héritage en la rendant accessible à tous.

*Mauviel pours all its know-how for the design of this range. The finish is in polished steel very modern with its settings in cast-iron stainless steel makes it a collection to the image of the top Chefs. The Collection M'URBAN<sup>3</sup> was created to please the larger public, to that purpose, the manufacture Mauviel1830 has kept all the high standards and values of its history, by making it affordable to all.*

### M'URBAN<sup>3</sup>

Thickness 2,3 mm  
Thickness 2,3 mm

Bord verseur  
Non drip edge

Fixation par rivets inox de forte section.  
Fixed by sturdy stainless steel rivets

Finition brossée  
Brushed outside

Monture brute fonte d'inox brossée  
Stainless steel brushed handle



Monture brute  
Références commençant par 31



# TECHNOLOGIE

50% plus performant qu'avec un fond rapporté.  
Conductibilité et distribution de la chaleur très rapide et uniforme. Durable et solide.  
Tous feux dont induction.

*50% more effective than a sandwich bottom.  
Rapid, uniform heat conduction and distribution.  
Strong. Suitable for induction.*

#### Couche 1 / layer 1

Intérieur en acier inoxydable 18/10 :  
une surface de cuisson facile à nettoyer.

18/10 stainless steel interior:  
surface cooking easy to clean.

#### Couche 2 / layer 2

Une association d'aluminium assure une parfaite  
conductibilité grâce à une répartition rapide  
et uniforme de la chaleur :

Aluminium, good conductor,  
distributes heat evenly and quickly:

#### Couche 3 / layer 3

Acier inoxydable ferritique pour une cuisson  
par induction.

Magnetic stainless steel for induction cooking.

vous trouverez la liste des produits certifiés NSF  
sur le site internet : [www.nsf.org](http://www.nsf.org)

Find the list of NSF products on the website:  
[www.nsf.org](http://www.nsf.org)





# M'URBAN<sup>3</sup>

## MONTURE FONTE D'INOX STAINLESS STEEL HANDLE

Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité. Sa composition triply (inox, aluminium) offre la performance d'une cuisson uniforme et optimisée. Cette collection se décline pour élargir le champs des possibles : sa monture devient brute et broyée pour devenir M'URBAN<sup>3</sup>.

Easy to use on a daily basis, these light utensils are adapted to all, leaving the main role to creativity. Their design enables the performance of a uniform and optimized cooking. The use of magnetic stainless steel, offers thermic performances, with real time saving, lightness and handling of a top range product. The collection M'URBAN<sup>3</sup> is diverse and varied: its handle can be brushed to become M'URBAN<sup>3</sup>.



**Casserole  
Saucepan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5010-14	14   5,5	8   3,15	1,1   1,2
5010-16	16   6,3	9   3,5	1,8   1,9
5010-18	18   7,3	10   4	2,5   2,7
5010-20	20   8	11   4,3	3,2   3,4
5010-50	16 à 20 cm / 6.3 to 8 in		



**Casserole avec bec verseur  
Saucepan with pouring edge**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*5201-12	12   4,8	6,5   2,55	0,8   0,9

\*inox férétique



**Casserole haute bain-marie  
Saucepan for bain-marie**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*5206-12	12   4,8	10,5   4,1	0,9   0,9
*5206-14	14   5,5	12,5   4,9	1,7   1,7

\*inox férétique



**Évasée bombée  
Curved splayed saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5012-20	20   8	7   2,75	1,9   2
5012-24	24   9,5	8   3,15	3,1   3,3

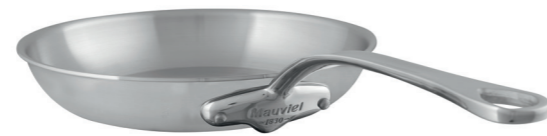






**Plat à sauter**  
**Saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5011-20	20   8	6   2,4	1,7   1,8
5011-24	24   9,5	7,5   2,9	3,1   3,4



**Poêle ronde**  
**Round frying pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
5013-20	20   8	4   1,57
5013-24	24   9,5	4,5   1,77
5013-26	26   10,2	4,9   1,92
5013-28	28   11	4,9   1,95
5013-30	30   11,8	5   1,96



**Marmite traiteur avec couvercle inox**  
**Stockpot with stainless steel lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5732-21	20   8	20   8	5,3   5,7
5732-25	24   9,5	24   9	9,4   9,9
5732-29	28   11	28   11	17   18
*5732-33	32   12,5	32   12,5	25   26

\*Avec fond rapporté / Sandwich bottom



**Poêle ronde intérieur anti-adhésif**  
**Round frying pan non stick interior**

Revêtement Eclipse by Whitford  
Non stick coating by Whitford

code item	diam. cm / in	height cm / in
5042-20	20   8	4   1,57
5042-24	24   9,5	4,5   1,77
5042-26	26   10,2	4,9   1,92
5042-28	28   11	4,9   1,95
5042-30	30   11,8	6   1,96

Without PFOA & PTFE



**Plaque à rôtir**  
**Rectangular roasting pan**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	with handles cm / in
5017-35	35 x 25   13,5 x 9,1	6   2,3	38 x 23   15x9

## Produits associés / Related products



**Insert cuit vapeur**  
**Steamer insert**

code item	diam. cm / in
5021-20	20   8
5221-24	24   9,5



**Rack inox pour plaque à rôtir**  
**Stainless steel rack for rectangular roasting pan**

code item	diam. cm / in
5904-35	32   12,5
5904-40	40   15,7



**Rondeau avec couvercle inox**  
**Rondeau with stainless steel lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5030-21	20   8	6   2,3	1,7   1,8
5030-25	24   9,5	7   2,75	3,1   3,3
*5030-29	28   11	10   3,9	5,7   6
*5030-33	32   12,5	19   7,5	12   12,5

\*Avec fond rapporté / Sandwich bottom



**Cocotte avec couvercle inox**  
**Stewpan with stainless steel lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5031-21	20   8	11   4,3	3,4   3,6
5031-25	24   9,5	12   4,7	5,2   5,5
*5031-29	28   11	17   6,6	10   10,5
*5031-33	32   12,5	19   7,5	12   12,5

\*Avec fond rapporté / Sandwich bottom



**Couvercle**  
**Polished lid**

code item	diam. cm / in
5018-14	14   5,5
5018-16	16   6,3
5018-18	18   7
5018-20	20   8
5018-24	24   9,5
5018-28	28   11



**Pâte pour entretien de l'inox "Inobril"**  
**Stainless cleaner "Inobril"**

code item	cap. litre / qt
5700-02	0,15   0,16



# M'6<sup>s</sup>

## CUIVRE MULTICOUCHES X6 X6 COPPER MULTIPLY

L'impossible ? Mauviel1830 l'a fait. Voici la dernière collection : M'6<sup>s</sup>. Après des années de recherche, Mauviel1830 lance une collection complète d'ustensiles de cuisson en cuivre compatibles avec l'induction. Véritable prouesse technique, la collection M'6<sup>s</sup> se compose d'un matériau de 6 couches alliant inox, aluminium, inox et cuivre. Emboutis dans la masse et sans fond rapporté, cette nouvelle technologie confère aux ustensiles M'6<sup>s</sup> une qualité de cuisson exceptionnelle et uniforme sur l'ensemble du produit. Désormais, le cuivre s'installe dans toutes les cuisines.

*Impossible? Mauviel1830 did it. Here is the new collection: M'6<sup>s</sup>. After years of research, Mauviel1830 launches a complete collection of copper utensils suitable for induction. A real technical feat, and without sandwich bottom, M'6<sup>s</sup> is made of 6 layers, combining, stainless steel, 3 successive layers of aluminium, stainless steel and an exterior layer copper. This alloy ensures a perfect conductivity, thanks to a rapid and uniform distribution of the heat, all over the product.*

M'6<sup>s</sup>

Thickness 2,7 mm  
Thickness 2,7 mm

Alliage de cuivre, aluminium, acier inoxydable  
Alloy of copper, aluminum, stainless steel

Fixation par rivets inox de forte section.  
Fixed by sturdy stainless steel rivets

Finition polie  
Polished outside

Monture fonte d'inox  
Stainless steel handle

Pas de réétagage  
No retinning



# TECHNOLOGIE

En cuisson, le cuivre est reconnu comme le matériau le plus performant. Le cuivre est un des meilleurs conducteurs de chaleur. La conductibilité thermique est rapide et uniforme sur l'ensemble du produit. Il permet un contrôle parfait de la cuisson, du fait d'une matière très réactive aux changements de température.

*For cooking, copper is known as the most performing material. Copper is one of the best heat conductors. The thermic conductivity is rapid, uniform over the product. It allows perfect control of the cooking, because of the material, being very reactive to the changes in temperature.*

Couche 1 / layer 1

Intérieur en acier inoxydable 18/10  
une surface de cuisson facile à nettoyer.

18/10 stainless steel interior  
surface cooking easy to cleaning.

Couches 2, 3, 4 / layers 2, 3, 4

Couches d'aluminium assurant une parfaite  
conductibilité de la chaleur.

Aluminum, good conductor.  
Distributes heat evenly and quickly.

Couche 5 / layer 5

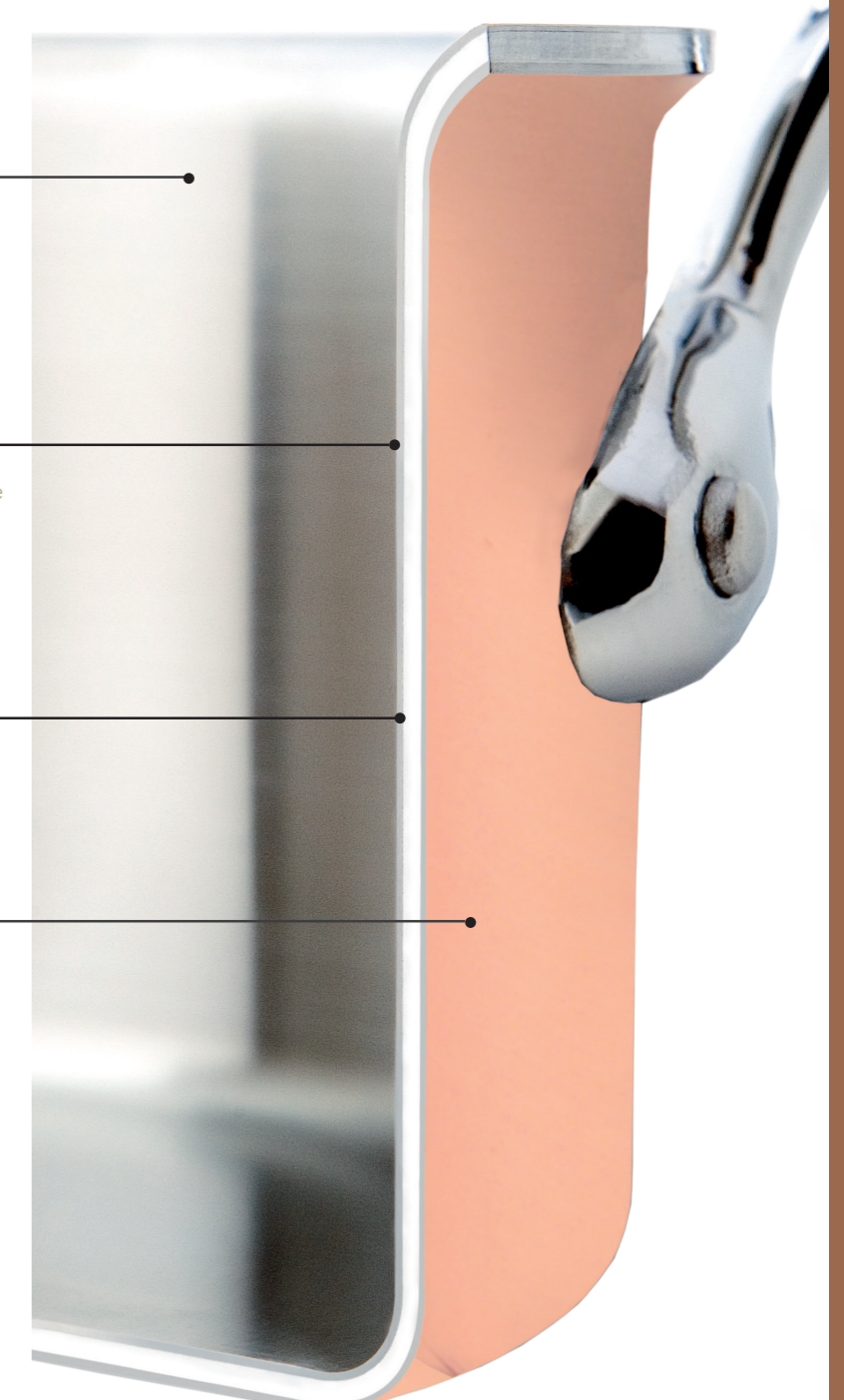
Inox

Stainless steel

Couche 6 / layer 6

Extérieur cuivre poli brillant

Copper exterior





# M'6S

MONTURE FONTE D'INOX STAINLESS STEEL HANDLE



**Casserole**  
**Saucepan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
0510-12	12   4,8	7   2,75	0,7   0,8
0510-14	14   5,5	8   3,15	1,1   1,2
0510-16	16   6,3	9   3,5	1,8   1,9
0510-18	18   7	10   4	2,4   2,6
0510-20	20   8	11   4,3	3,3   3,6



**Plat à sauter**  
**Sauté pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
0511-20	20   8	6   2,3	1,8   1,9
0511-24	24   9,5	7   2,75	3   3,2



**Évasée bombée**  
**Curved splayed sauté pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
0512-16	16   6,3	6   2,4	1,1   1,2
0512-20	20   8	7   2,75	1,9   2
0512-24	24   9,5	8   3,15	3,3   3,5



**Cocotte avec couvercle**  
**Cocotte with lid**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
0531-21	20   7,8	11   4,3	3,4   3,6
0531-25	24   9,5	12   4,7	5,2   5,5



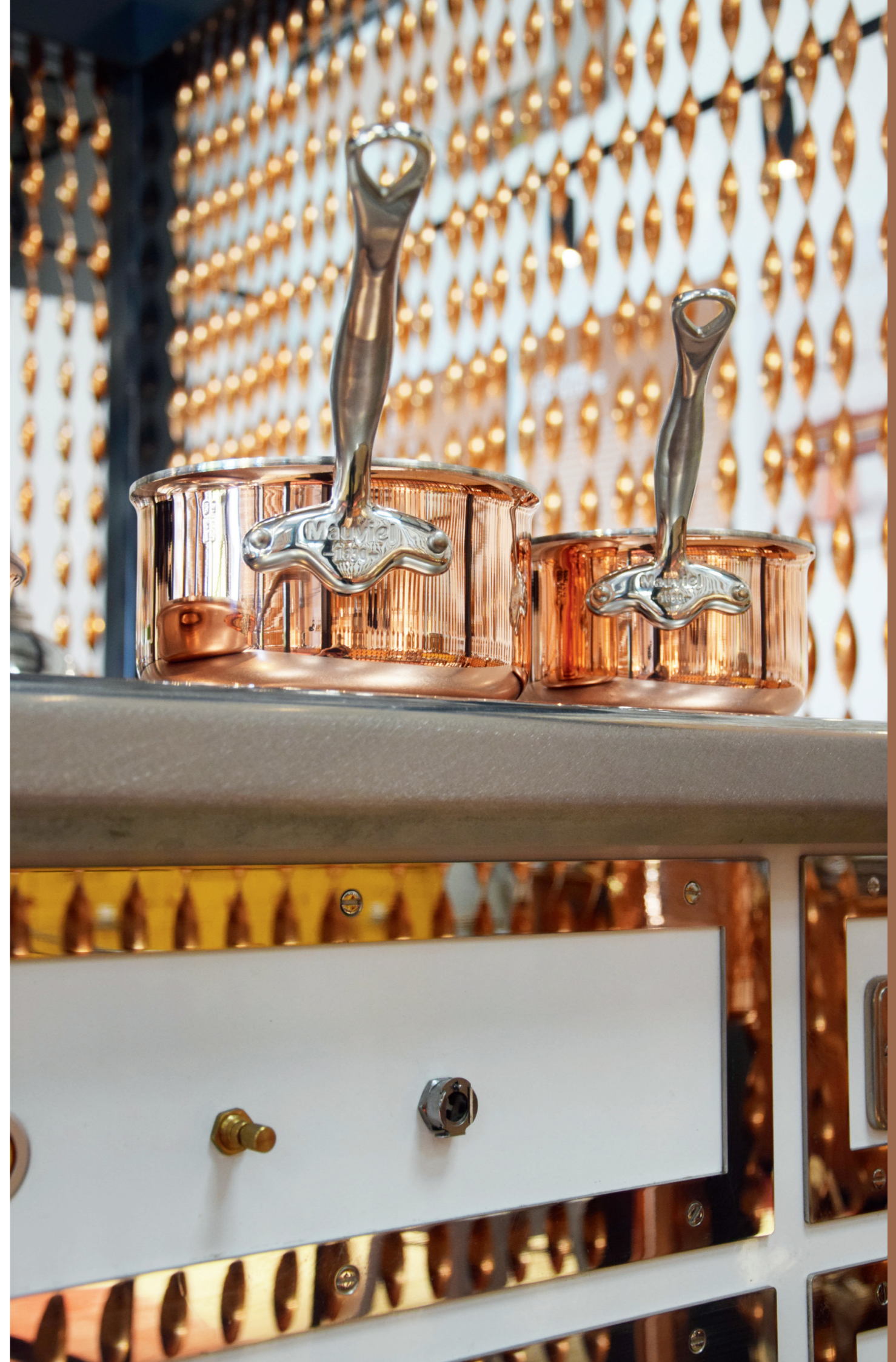
**Poêle ronde**  
**Round frying pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
0513-20	20   8	3   1,1
0513-26	26   10,2	4   1,5
0513-30	30   11,8	4,5   1,7



**Poêle ronde intérieur anti-adhésif**  
**Round frying pan non stick interior**

code item	diam. cm / in	height cm / in
0542-20	20   8	4   1,57
0542-26	26   10,2	4,9   1,92
0542-30	30   11,8	6   1,96





# M'TRADITION

## CUIVRE ÉTAMÉ COPPER TIN INSIDE

Fabriquée dans le respect d'un savoir-faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel1830. Elle se compose de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé crée une alchimie unique avec les aliments. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection est disponible en monture bronze ou en finition fonte par électrolyse.

*Manufactured following over a century of experience and "savoir-faire", the M'tradition line embodies the tradition of professionalism of the Mauviel cookware lines. The timeless product, manufactured using the very best raw material, continues to gain value over the years. Copper is the speciality of Mauviel. The M'tradition collection is universally known all over the world.*

## M'TRADITION

Étamage par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique.  
Épaisseur 2,6 mm - Bord droit  
finition martelée et polie.  
Fixation par rivets cuivre de forte section.

Tinning by traditional process and no by electrolytic deposit.  
Thickness 2,6mm. Straight edge  
Hammered and polished outside.  
Fixed by sturdy copper rivets.



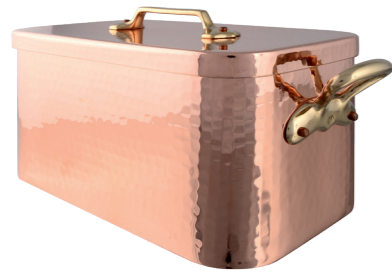
Découvrez le savoir-faire de l'étamage  
Discover a real knowledge: the tinning





# M'TRADITION

MONTURE BRONZE OU FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE  
BRONZE OR IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE



**Braisière rectangulaire** montures bronze couvercle emboîtant  
*Rectangular braising pan with bronze handles and lid*

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2153-32	32 x 19   12,5 x 7,4	18   7	10,5   11,1
2153-36	36 x 21   14,1 x 8,2	20   8	14,4   15,2

**Braisière rectangulaire** couvercle emboîtant  
*Rectangular braising pan with lid*

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1111-36	36 x 21   14,1 x 8,2	20   8	14,4   15,2



**Braisière rectangulaire** montures fonte d'inox couvercle emboîtant  
*Rectangular braising pan with stainless steel handles and lid*

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2153-30	29 x 16   11,4 x 6,2	14   5,5	6,4   6,4







**Casserole**  
**Saucepan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2843-12	12   4,8	7   2,75	0,8   0,9
2843-14	14   5,5	8   3,15	1,2   1,3
2843-16	16   6,3	9   3,5	1,8   1,9
2843-18	18   7	10   4	2,5   2,7
2843-20	20   8	11   4,3	3,2   3,4
2843-24	24   9,5	13   5,1	6   6,4
2843-28	28   11	15   5,7	9,2   9,8



**Sauteuse évasée**  
**Splayed saute pan**

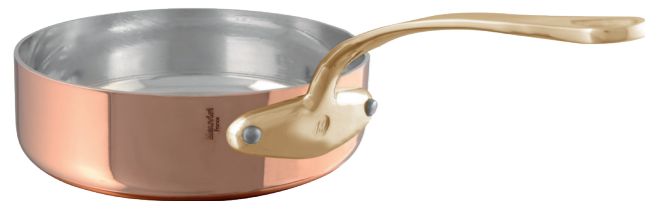
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2846-16	16   6,3	6,5   2,5	1   1
*2846-20	20   8	8   3,15	1,9   2
*2846-24	24   9,5	9   3,5	3,1   3,3

\*non martelé / not hammered



**Plaque à rôtir**  
**Rectangular roasting pan**

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
2155-35	35 x 25   13,5 x 9,8	41 x 26   16,1 x 10,2	6,8   2,75
2155-40	40 x 30   15,7 x 12	46 x 31   18,1 x 12,2	7,9   3,15
2155-45	45 x 35   17,7 x 13,5	51 x 36   20 x 14,7	8,1   3,15
2155-60	60 x 45   23,6 x 17,7	66 x 46   26 x 18,1	10   4



**Plat à sauter**  
**Saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2845-16	16   6,3	5   1,9	1   1,1
*2845-20	20   8	6   2,4	1,8   1,9
*2845-24	24   9,5	7   2,75	3   3,2
*2845-28	28   11	8   3,15	4,7   5,05

\*non martelé / not hammered



**Couvercle étamé poignée bronze**  
**Lid bronze handle with tin**

code item	diam. cm / in
*2165-20	20   8
*2165-24	24   9,5
*2165-28	28   11
*2165-32	32   12,5
*2165-36	36   14,1
*2165-40	40   15,7
*2165-45	45   17,7

\*non martelé / not hammered



**Poêle ronde**  
**Round frying pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
*2863-20	20   8	4   1,5
*2863-26	26   10,2	4,9   1,9
*2863-30	30   11,8	6   1,9

\*non martelé / not hammered



**Plat rond**  
**Round pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
*2177-12	12   4,8	2,5   0,9
*2177-16	16   6,3	3   1,1
*2177-20	20   8	3   1,1





**Bassine à ragoût avec couvercle**  
**Stewpan with lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2151-24	24   9,5	14   5,5	6   6,4
2151-28	28   11	16   6,3	9   9,6
2151-32	32   12,5	18   7	14   14,9
2151-36	36   14,1	20   8	20   21
2151-40	40   15,7	22   8,6	27   28,8
2151-45	45   17,7	24   9,5	36   38



**Rondeau avec couvercle**  
**Rondeau with lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2152-24	24   9,5	7   3,5	3,7   3,9
2152-28	28   11	10   4	5,3   5,6
2152-32	32   12,5	12   4,8	10   10,6
2152-36	36   14,1	13   5,1	13   13,8
2152-40	40   15,7	14   5,5	17   18,1
2152-45	45   17,7	15   5,9	21   22,4



**Poissonnière avec grille et couvercle**  
**Fish kettle with grid and lid**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2160-45	45 x 11   17,7 x 4,3	12   4,7	3,8   4
2160-50	50 x 13   19,6 x 5,1	12   4,7	5,8   6,1
2160-60	60 x 15   23,6 x 5,9	12,8   5	10   10,5



**Poissonnière avec grille et couvercle**  
**Fish kettle with grid and lid**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2160-25	25 x 10   9,8 x 3,9	8   3,1	1,6   1,6



**Marmite traiteur avec couvercle**  
**Stockpot with lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2148-24	24   9,5	24   9,5	11   11,7
2148-28	28   11	28   11	17   18
2148-32	32   12,5	32   12,5	25   26,6
2148-36	36   14,1	36   14,1	36   38
2148-40	40   15,7	40   15,7	50   53



**Bain à potage avec couvercle**  
**Soup cooking pot with lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2157-18	18   7	23   9	6   6,4
2157-20	20   8	25   9,8	7,5   8
2157-24	24   9,5	29   11,4	13   13,8



**Bain à potage avec robinet et couvercle**  
**Soup station with tap and lid**

code item	dimensions cm / in
2157-25	24   19,5



**Truitière avec grille et couvercle**  
**Fish kettle for trout with grid and lid**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2184-40	40   15,7	14   5,5	5,6   5,9



**Casserole "Pomme-anna"**  
**"Pomme-anna" saucepan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2147-20	20   8	7   2,75	2,2   2,3
2147-24	24   9,5	8,5   3,3	3,8   4

\*non martelé / not hammered



**Turbotière avec grille et couvercle**  
**Turbot kettle with grid and lid**

code item	dimensions cm / in	height cm / in
*1116-50	50 x 40   19,6 x 15,7	12   4,8

\*non martelé / not hammered



**Turbotière avec grille et couvercle**  
**Turbot kettle with grid and lid**

code item	dimensions cm / in	height cm / in
2161-50	50 x 40   19,6 x 15,7	12   4,8



**Pomme-vapeur monture fonte d'inco**  
**Steamed potatoes stainless steel handle**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2183-15*	16   6,3	21   8,2	2,7   2,9

\*non martelé / not hammered



**Pomme-vapeur monture bronze**  
**Steamed potatoes bronze steel handle**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2183-17	16   6,3	21   8,2	2,7   2,9

\*non martelé / not hammered



**Pâte d'entretien pour le cuivre « Copperbrill »**  
**Copper cleaner "Inobril"**

code item	cap. litre / qt
2700-02	0,150   0,16
2700-03	1   1,1





## CUIVRE INOX COPPER STAINLESS STEEL

Véritable innovation, la collection M'HÉRITAGE présente des modèles alliant 90% de cuivre et 10% d'inox 18/10, alliage qui confère à l'ustensile les avantages cumulés du cuivre et de l'inox : conductibilité thermique parfaite et entretien facile en font un bijou de technologie culinaire. Gamme parfaitement adaptée à une utilisation quotidienne, ses véritables prouesses techniques séduisent tous ceux qui l'utilisent, grands chefs comme novices. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. La collection se décline en deux épaisseurs, selon l'expertise de l'utilisateur : une épaisseur de 1,5 mm pour une utilisation classique proposée dans la ligne M'HÉRITAGE<sup>150</sup> et une épaisseur de 2,5 mm pour les professionnels avec la ligne M'HÉRITAGE<sup>250</sup>.

*True innovation, M' HERITAGE presents models combining 90% copper and 10% stainless steel 18/10, combination which confers the utensil, the cumulated advantages of copper and stainless steel: Perfect thermic conductivity and light maintenance makes it a gem, in culinary technologies. This range is perfectly adapted to daily use. Its true technical prowess seduces all those who use them, top chefs, alike novices. Polished copper associated to stainless steel, enhances the pleasure to cook. The collection is defined in two thicknesses, depending on user expertise: a thickness of 1,5 mm for a standard use (Range M'150) and a thickness of 2,5 mm for professionals (Range M'250).*

### M'150

Thickness 1,5mm  
Thickness 1,5 mm

Bord droit  
straight edge

Fixation par rivets inox de forte section.  
Fixed by sturdy stainless steel rivets

finition polie  
Polished outside

Monture fonte d'inox, bronze, ou finition fonte  
Stainless steel, bronze, or cast iron finish handle

Pas de réétagage  
No retinning



### M'250

Thickness 2,5 mm  
Thickness 2,5 mm

Bord droit  
straight edge

Fixation par rivets inox de forte section.  
Fixed by sturdy stainless steel rivets

finition polie  
Polished outside

Monture bronze, ou finition fonte  
Bronze, or cast iron finish handle

Pas de réétagage  
No retinning

#### Couche 1 / layer 1

Intérieur en acier inoxydable 18/10 : 10%  
une surface de cuisson facile à nettoyer.

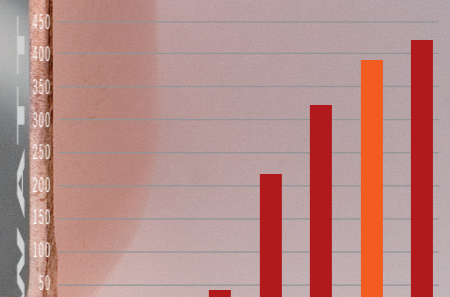
18/10 stainless steel interior : 10%  
surface cooking easy to clean.

#### Couche 2 / layer 2

Extérieur cuivre : 90%  
• facilité d'entretien

Copper exterior : 90%  
• easy to clean

METAL CONDUCTIVITY CHART





# M'250<sup>c</sup>

EPAISSEUR 2,5 MM / MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE  
THICKNESS 2,5MM / IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE



**Casserole**  
**Saucepan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6540-12	12   4,8	7   2,7	0,8   0,8
6540-14	14   5,5	8   3,1	1,1   1,2
6540-16	16   6,3	9   3,5	1,7   1,9
6540-18	18   7	10   3,9	2,5   2,6
6540-20	20   8	11   4,3	3,1   3,3
6540-24	24   9,5	13   5,1	5,7   6,1
6540-28	28   11	15   5,9	8,6   9,1



**Plat à sauter**  
**Saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	litre / qt
6541-16	16   6,3	5   1,9	0,9   1
6541-20	20   8	6   2,4	1,8   1,9
6541-24	24   9,5	7   2,75	3,1   3,2
6541-28	28   11	8   3,15	4,9   5,2



**Poêle ronde**  
**Round frying pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
6544-20	20   8	3   1,1
6544-26	26   10,2	4   1,57
6544-30	30   11,8	4,5   1,7



**Sauteuse évasée épaisseur 1,5 mm**  
**Splayed saute pan thickness 1,5 mm**

item	diam. cm / in	cm / in	cap. litre / qt
6543-16	16   6,3	6,5   2,5	1,1   1,2
6543-20	20   8	8   3,15	1,9   2,1
6543-24	24   9,5	9   3,5	3,4   3,7



**Rondeau avec couvercle anses fonte**  
**Rondeau with lid cast iron handles**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6546-02	24   9,5	7   2,75	3   3,2
6546-03	28   11	8   3,15	4,7   5



**Bassine à ragoût avec couvercle anses fonte**  
**Stewpan with lid cast iron handles**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6545-02	24   9,5	13,5   5,3	5,7   6,1
6545-03	28   11	14,5   5,7	8   8,5



## Produits associés / Related products



**Couvercle Lid**

code item	diam. cm / in
6548-12	12   4,8
6548-14	14   5,5
6548-16	16   6,3
6548-18	18   7
6548-20	20   8
6548-24	24   9,5
6548-28	28   11



**Pâte d'entretien pour le cuivre « Copperbrill »**  
**Copper cleaner "Inobril"**

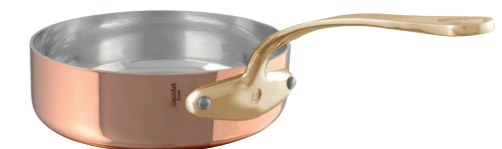
code item	cap. litre / qt
2700-02	0,150   0,16
2700-03	1   1,1



**Disque relais pour induction**  
**Interface disc for induction cooking**

code item	diam. cm / in
7500-00	22   8,6

Choisissez votre monture / Choose your handle



Références 6801 à 6808



# M'150<sup>B</sup>

EPAISSEUR 1,5 MM / MONTURE BRONZE  
THICKNESS 1,5MM / BRONZE HANDLE



**Casserole**  
**Saucepan**

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6720-12	12	4,8	7	2,75	0,7	0,8
6720-14	14	5,5	8	3,15	1,1	1,2
6720-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
6720-18	18	7	10	4	2,4	2,6
6720-20	20	8	11	4,3	3,3	3,6



**Plat à sauter**  
**Saute pan**

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6723-16	16	6,3	5	1,9	1	1,1
6723-20	20	8	6	2,1	1,8	1,9
6723-24	24	9,5	7	2,75	3,1	3,2



**Evasée bombée**  
**Curved splayed saute pan**

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6712-16	16	6,3	6	2,4	1,1	1,1
6712-20	20	8	7	2,75	1,9	2,1
6712-24	24	9,5	8	3,15	3,1	3,3



**Poêle ronde**  
**Round frying pan**

code item	diam. cm / in		height cm / in	
6726-20	20	8	3	1,1
6726-26	26	10,2	4,8	1,88
6726-30	30	11,8	4,9	1,9



**Poêle à crêpes**  
**Crepes pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
6535-30	30   12	2,3   0,9



**Poêle ovale**  
**Oval frying pan**

code item	dimensions cm / in	height cm / in
6725-35	35 x 23   13,5 x 9,1	4,2   1,65



@apinchofthisapinchofthat

M'HERITAGE 150





**Rondeau avec couvercle cuivre**  
**Rondeau with copper lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6733-20	20   8	6   2,4	1,8   1,9
6733-24	24   9,5	7   2,75	3   3,2



**Plaque à rôtir**  
**Rectangular roasting pan**

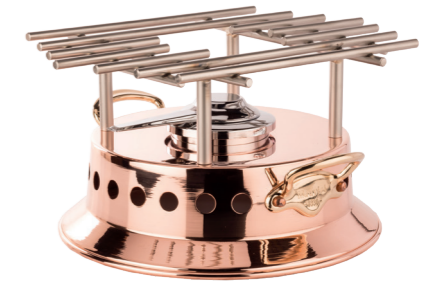
code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
* 6719-35	35 x 25   13,5 x 9,8	41 x 26   16,1 x 10,2	7   2,75
* 6719-41	40 x 30   15,7 x 12	46 x 31   18,1 x 12,2	8,5   3,34

\*trily, alliage d'aluminium, inox et cuivre / aluminium, stainless steel and copper



**Bain Marie porcelaine intérieur étamé**  
**Bain Marie with porcelain insert tinned inside**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6504-12	12   4,8	16   6,2	0,8   0,9
6504-14	14   5,5	18   7	1,7   1,7



**Réchaud à flamber monture fonte d'inox brûleur à alcool**  
**Heater with stainless steel handle, with alcohol burner**

code item	diam. cm / in	height cm / in
2702-00	22   8,6	16,5   6,5

## Produits associés / Related products



**Cocotte avec couvercle cuivre**  
**Stewpan with copper lid**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6722-12	12   4,8	7   2,5	0,7   0,8
6722-16	16   6,3	9   3,3	1,7   1,8
6722-20	20   8	11   4,3	3,3   3,6
6722-24	24   9,5	13,5   5,3	6,1   6,1



**Cocotte ovale avec couvercle**  
**Oval stewpan with lid**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6721-25	25   9,9	10   4	6,1   6,1
6721-30	29   12	12,5   4,9	6,6   7



**Couvercle**  
**Lid**

code item	diam. cm / in
6529-12	12   4,8
6529-14	14   5,5
6529-16	16   6,3
6529-18	18   7
6529-20	20   8
6529-24	24   9,5
6529-28	28   11



**Rack inox pour plaque à rôtir**  
**Stainless steel rack for rectangular roasting pan**

code item	diam. cm / in
5904-35	32   12,5
5904-40	40   15,7



**Disque relais pour induction**  
**Interface disc for induction cooking**

code item	diam. cm / in
7500-00	22   8,6



**Pâte d'entretien pour le cuivre « Copperbrill »**  
**Copper cleaner "Inobril"**

code item	cap. litre / qt
2700-02	0,150   0,16
2700-03	1   1,1



**Plat rond**  
**Round pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
6727-12	12   4,8	2,5   0,9
6727-16	16   6,3	3   1,1
6727-20	20   8	3   1,1
6727-26	26   10,2	4   1,5
6727-32	32   12,5	4,8   1,8



**Plat à paëlla**  
**Paella pan**

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6737-35	35   13,7	43   16,9	5   1,9	3,6   3,8
6737-40	40   15,7	45   17,8	6   2,3	5,5   5,8

## Choisissez votre monture / Choose your handle



Monture finition fonte  
Cast iron electroplated finish handle  
Références commençant par 64  
References beginning by 64



Monture finition fonte d'inox  
Reprendre infos M'150<sup>s</sup>  
Références commençant par 61  
References beginning by 61



# M'STEEL

## TOLE NOIRE BLACK STEEL

La tôle noire est un alliage métallique constitué principalement de fer et de carbone. C'est essentiellement la teneur en carbone qui confère à l'alliage les propriétés du métal qu'on appelle « acier » utilisé en cuisine notamment pour les poêles en tôle d'acier. La tôle noire est un bon conducteur de chaleur : elle monte très vite en température. Matière idéale pour saisir, dorer et griller, peu adhésive, elle permet de cuisiner avec très peu de matière grasse. La tôle d'acier offre l'avantage de donner du goût et de réhausser les saveurs. Du fait de sa conductibilité rapide, elle est peu adaptée pour mijoter.

*Black steel, the taste and the flavor : Black steel is a metallic alloy, made of iron and carbon. It is essentially the content of carbon which confers to the alloy the properties of the metal we call "steel", used for cooking utensils, including frying pans made of steel. The black steel is a good heat conductor: the heat goes up rapidly. Ideal material, to braise, roast and grill, no much fat is needed. Steel has the advantage to enhance flavors. Because of its rapid conductivity, it is not really adapted to stewing. Mauviel1830 also uses black steel for cake-making, and offers a perfect collection for creators of sweet dishes.*

### M'STEEL

Corps : Acier carbone, 100% naturel

Epaisseur : 2 à 2,5 mm - Finition: Bord droit

Montures : Queue feuillard gravée Mauviel1830

Rivets : Aluminium 18/10 de forte section matés sous presse

Qualité professionnelle - Utilisation sur tous les feux dont induction

Précaution d'emploi : Culottage nécessaire

Body: Black steel, 100% natural

Thickness: 3mm - Finish: Straight edge

Handle: Steel handle engraved Mauviel1830

Professional quality - Suitable for all cookers including induction

Warning: Season before first use





# M'STEEL

La tradition culinaire au naturel  
The natural culinary tradition

## MONTURE QUEUE FEUILLARD SETTING WITH A LEAF TYPE HANDLE ENGRAVED MAUVIEL 1830



**Évasée bombée**  
*Curved splayed saute pan*

code item	diam cm / in	height cm / in
3612-20	20   8	3,3   1,2
3612-24	24   9,5	3,9   1,5
3612-28	28   11	4   1,6



**Plat á paella**  
*Paella pan*

code item	diam cm / in	height cm / in
3637-36	36   14,1	5   1,9
3637-40	40   15,7	5,3   2



**Poêle ronde extra-forte**  
*Heavy round frying pan*

code item	diam cm / in	height cm / in
3651-20	20   8	3,3   1,2
3651-24	24   9,5	3,9   1,5
3651-28	28   11	4   1,6
3651-32	32   12,5	4,2   1,65
3651-36	36   14,1	5   1,9
3651-40	40   15,7	5,3   2



**Poêle à crêpes**  
*Crepes pan*

code item	diam cm / in	height cm / in
3653-20	20   8	1,5   0,6
3653-24	24   9,5	1,5   0,6



**Wok**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3632-30	30   11,8	9,7   3,8	6,8   7,1

Conseils d'utilisation : Le culottage !

Avant de commencer, il va vous falloir apprivoiser votre poêle pour qu'elle devienne totalement anti-adhérente. Pour cela, versez un filet d'huile sur tout le fond, posez sur feu vif et laissez frissonner. Dès que l'huile fume, jetez la, essuyez avec un essuie-tout sans la laver. Répétez l'opération plusieurs fois pour que l'intérieur soit totalement protégé. Faites toujours chauffer avant de mettre de la matière grasse. Pour l'entretien, ne lavez pas votre ustensile avec du produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre poêle, cette couche n'est pas de la saleté, elle fera une pellicule solide et anti-adhésive. Avant de ranger, graissez avec un peu d'huile d'olive pour éviter la rouille. Après tout cela, votre ustensile vous sera fidèle pendant de longues années.

How to season a steel pan: Seasoning, cover the bottom of the pan with flavorless oil and heat for 5 minutes. Let the pan cool before draining the oil, and then wipe clean with paper towels. Repeat the process a second time and your pan is ready for use. After this process, the pan will acquire a natural nonstick property and darken over time. After cooking, wash the pan in hot water, wipe with a soft sponge and dry thoroughly. Do not use dish soap and do not remove the black layer that forms at the bottom of the pan, it will make a solid film and create a non-stick surface. Dry thoroughly to prevent rusting and store in a dry area. The pan will darken with use, creating a naturally nonstick surface.



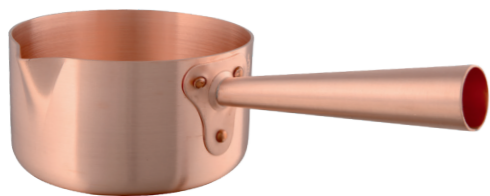


# M'PASSION

CUIVRE, ALUMINIUM, INOX COPPER, ALUMINUM / STAINLESS STEEL

La manufacture Mauviel1830 fabrique des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie depuis sa création, en 1830. Qu'ils soient en cuivre ou en inox, en aluminium ou en tôle noire, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite de petits plats faits maison comme de pâtisseries les plus précises. Les plus grands pâtisseries en ont fait leur collection de cœur.

*The manufacture Mauviel1830 manufactures utensils for professionals in cake making, since its creation in 1830. Made of copper or stainless steel, in aluminium or black tin, these accessories of very high standard guaranty the perfect creation of home- made dishes as well as the most precise cake making. The top chefs in cake making call it their beloved collection.*



**Poêlon à sucre**  
**Sugar saucepan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2194-12	12   4,8	7   2,75	0,8   0,9
2194-14	14   5,5	8   3,15	1,2   1,3
2194-16	16   6,3	9   3,5	1,8   1,9
2194-18	18   7	10   4	2,5   2,7



**Poêlon à zabagliones**  
**Zabagliones**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2195-16	16   6,3	12   2,75	1,6   1,7



**Moule canelé intérieur étamé épaisseur 1mm**  
**"Canelé" mold tinned interior thickness 1mm**

code item	diam. cm / in	height cm / in
4180-45	4,5   1,5	4,5   1,5
4180-55	5,5   2,1	5,5   2,1

**Moule canelé intérieur inox épaisseur 1mm**  
**"Canelé" mold stainless steel interior thickness 1mm**

code item	diam. cm / in	height cm / in
4180-47	4,5   1,5	4,5   1,5
4180-57	5,5   2,1	5,5   2,1







**Bassine à confiture lisse montage Bronze**  
*Not hammered jam pan bronze handle*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2113-30	30   11,8	10   4	5,9   6,3
2113-36	36   14,1	12   4,8	9   9,5
2113-40	40   15,7	14   5,5	11,8   12,5



**Bassine à confiture lisse montage fonte**  
*Not hammered jam pan cast iron handle*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4713-00	30   11,8	10   4	5,9   6,3
4713-50	36   14,1	12   4,8	9,5   9,5



**Entonnoir à confiture cuivre intérieur étamé**  
*Jam funnel tin inside*

code item	diam. cm / in	height cm / in
4480-01	13   5,1	6   2,3



**Bassine à confiture lisse montage fonte d'inco**  
*Not hammered jam pan cast stainless steel handle*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4513-00	30   11,8	10   4	5,9   6,3
4513-50	36   14,1	12   4,8	9   9,5



**Bassine à confiture inox compatible induction**  
*Stainless steel jam pan special induction*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5245-30	30   11,8	10   4	5,9   6,3
5245-36	36   14,1	12   4,8	9,5   9,5



**Entonnoir à confiture inox**  
*Stainless steel jam funnel*

code item	diam. cm / in	height cm / in
4480-02	13   5,1	6   2,3



**Moule tatin intérieur inox**  
*"Tatin" tart stainless steel interior*

code item	diam. cm / in	height cm / in
6551-24	24   9,5	4   1,5
6551-28	28   11	5   1,9



**Moule tatin intérieur étamé**  
*"Tatin" tart with tin inside*

code item	diam. cm / in	height cm / in
2196-24	24   9,5	4   1,5
2196-28	28   11	5   1,9
2196-32	32   12,5	5   1,9



**Moule tatin inox**  
*"Tatin" tart steel with porcelaine plate*

code item	diam. cm / in	height cm / in
5253-24	24   9,5	4   1,5
5253-28	28   11	5   1,9



**Bassine à blanc d'œuf montage bronze**  
*Bowl for egg white with bronze handles*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2191-01	26   10	13   5,5	4,6   4,9
2191-02	30   11,8	15   5,9	7,2   7,6
2191-03	35   13,7	18   7	8   8,4
2191-04	40   15,7	20   8	15,8   16,7



**Bassine à blanc d'œuf avec anneau en cuivre**  
*Bowl for egg white with copper ring*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2191-20	20   8	11   4,3	2,45   2,6
2191-24	24   9,5	12   5,1	3,6   3,8
2191-26	26   10,2	13   5,5	4,8   5,1
2191-30	30   11,8	15   5,9	7,3   7,8
2191-35	35   13,7	17,5   7	8   8,5
2191-40	40   15,7	20   8	15,8   16,7

**Support inox pour bassine 1/2 sphérique**  
*Stainless steel support for beating bowl*

code item	diam. cm / in	height cm / in
5915-00	24   9,5	11   4,3



**Bassine à sirop montage bronze**  
*Syrup pan with bronze handles*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2192-26	26   10,2	13   5,5	4,65   4,9
2192-30	30   11,8	15   5,9	7,2   7,6
2192-35	35   13,7	18   7	8   8,4
2192-40	40   15,7	20   8	15,8   16,7

## Produits associés / Related products



**Pâte d'entretien pour le cuivre « Copperbrill »**  
*Copper cleaner "Inobril"*

code item	cap. litre / qt
2700-02	0,150   0,16
2700-03	1   1,1



**Pâte pour entretien de l'inco « Inobril »**  
*Stainless cleaner "Inobril"*

code item	cap. litre / qt
5700-02	0,15   0,16



**Disque relais pour induction**  
*Interface disc for induction cooking*

code item	diam. cm / in
7500-00	22   8,6



# M'PASSION

## TOLE D'ACIER REVÊTEMENT INTÉRIEUR EXTÉRIEUR ANTI-ADHÉSIF NON STICK STEEL INSIDE AND OUTSIDE

Un moule Mauviel est le mariage de tôle d'acier et d'un revêtement intérieur-extérieur anti-adhésif. Il assure une excellente anti-adhérence et une très bonne résistance à l'abrasion. Une épaisseur d'1 mm sur l'ensemble de l'ustensile assure la qualité professionnelle d'un moule Mauviel.

*A Mauviel mold is the association of black steel and a coat of non-stick inside and outside. It guarantees an excellent non-adhesion and an excellent abrasion resistance. 1 mm thickness, on the whole utensil ensures professional quality.*



SANS  
PFOA  
without  
PFOA

### Moule à brioche Brioche mold

code item	diam. cm / in
7104-22	22   8,6



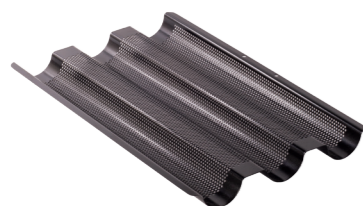
### Plaque à pizza rectangulaire Rectangular pizza mold

code item	diam. cm / in
7118-30	30   11
7118-40	40   15,7



### Moule à baguettes "Baguettes" mold

code item	baguettes
7111-00	3 baguettes



### Plaque à muffins Muffins mold

code item	muffins
7117-06	6 muffins
7117-12	12 muffins



### Plaque à madeleines "Madeleines" mold

code item	madeleines
7112-06	6 madeleines
7112-14	12 madeleines
7112-24	24 madeleines





COLLECTIONS

LA TABLE





# M'30

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL

Chaque objet Mauviel1830 est né d'une réflexion mûrie à la lumière des siècles passés, toujours créé dans le respect des traditions, développé avec une vision concrète de son usage. Ainsi a été créée la ligne M'30, une collection de seaux à vin, seaux à champagne et seaux à glace et leurs supports, des objets présents depuis toujours sur nos tables de famille, nos tables de fête, pour toutes les occasions et pour tous les plaisirs. Ce prolongement des collections Mauviel1830 trouve ainsi tout son sens avec ces produits essentiels qui trouvent leur place chez chacun d'entre nous et qui durent dans le temps, comme tous les ustensiles Mauviel1830. L'objet éternel, aujourd'hui dessiné pour vous.

Each object from Mauviel1830 was issued from a reflection, carefully thought out, which matured in the full daylight of the past centuries, in keeping with traditions, with a concrete vision for its use. This is how, the range M'30 was created, a range of wine buckets, champagne buckets and ice buckets and their supports, objects which have always been there on our dining-table, for celebrations meals, for all occasions, and entertaining. This extension of the collections Mauviel1830, makes sense with these essential products, which find their place in our homes, and are lasting, just like all the utensils Mauviel1830. The eternal object, designed for you.

**Seau à champagne / Champagne bucket**  
cap. bouteille / bottle : 1



code item	diam. cm / in	height cm / in
2707-03	20   8	20   8



code item	diam. cm / in	height cm / in
1601-20	20   8	20   8



code item	diam. cm / in	height cm / in
2709-03	20   8	20   8

**Seau à champagne ovale / Oval champagne bucket**  
cap. bouteille / bottle : 2



code item	dimensions cm / in	height cm / in
2707-01	26   10,2	20   8



code item	dimensions cm / in	height cm / in
1603-20	26   10,2	20   8



code item	dimensions cm / in	height cm / in
2709-01	26   10,2	20   8





**Seau à glace / Ice bucket**  
cap. bouteille / bottle : 1



code item    diam.  
2707-06    cm / in  
12 | 4,8



code item    diam.  
1607-06    cm / in  
12 | 4,8



code item    diam.  
2709-05    cm / in  
12 | 4,8

**Seau à vin / Wine bucket**  
cap. bouteille / bottle : 1



code item    diam.  
2707-04    cm / in  
20 | 8



code item    diam.  
1604-20    cm / in  
20 | 8

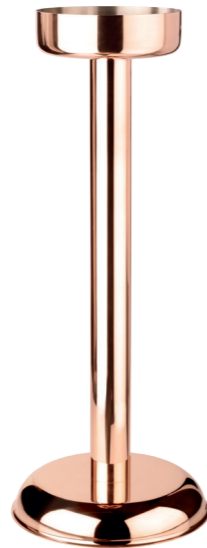


code item    diam.  
2709-04    cm / in  
20 | 8



**Vasque à Champagne en cuivre monture bronze**  
**Copper Champagne bowl with bronze handle**  
cap. bouteille / bottle : 6

code item    diam.  
2702-40    cm / in  
40 | 15,7



**Support pour seau à champagne en cuivre**  
**Copper champagne bucket holder**

code item    hauteur  
2717-03    cm / in  
72 | 28,3



Produits associés / Related products



**Plateau de service en aluminium martelé**  
**Hammered aluminum service tray**

code item    diam.  
1605-36    cm / in  
36 | 14,1



**Plateau de service en cuivre martelé**  
**Hammered copper service tray**

code item    diam.  
2706-06    cm / in  
36 | 14,1



**Pâte pour entretien de l'inox « Inobril »**  
**Stainless cleaner "Inobril"**

code item    cap.  
5700-02    litre / qt  
0,15 | 0,16



**Pâte d'entretien pour le cuivre « Copperbrill »**  
**Copper cleaner "Inobril"**

code item    cap.  
2700-02    litre / qt  
0,150 | 0,16  
2700-03    1 | 1,1



# M' MINIS

CUIVRE INOX COPPER STAINLESS STEEL

Les minis de la collection Mauviel1830 sont uniques et peuvent être utilisées pour le service en salle, pour les sauces ou en individuel pour les accompagnements. Ces petits contenants permettent toutes les audaces et ornent les tables de leur style raffiné : pratique, chic et signée de la maison normande. Une exclusivité Mauviel1830.

*Destined for the use in restaurants dining- rooms, and cherished by restaurants owners, they are perfect for the presentation of sauces. The minis are daring and ornate the tables with their unique style: chic and hallmarked by the company from Normandy. An exclusivity Mauviel1830.*



**Cocotte avec couvercle**  
**Cocotte with lid**

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
9   3,5	4,5   1,7	0,3   0,4



code  
item  
6130-09



code  
item  
5131-09



code  
item  
6531-09

**Poêle ronde**  
**Round frying pan**

diam.	height
cm / in	cm / in
12   4,8	2,5   0,9



code  
item  
6113-12



code  
item  
5113-12



code  
item  
6513-12



**Casserolette avec couvercle**  
**Small saucepan with lid**

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
9   3,5	4,5   1,7	0,3   0,4



code  
item  
6101-10

code  
item  
5101-10

code  
item  
6501-10

**Plat à sauter Ø 9**  
**Saute pan**

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
9   3,5	4   1,57	0,25   0,2



code  
item  
6111-09

code  
item  
5111-09

code  
item  
6511-09

**Casserolette sans couvercle 9cm**  
**Small saucepan without lid 9cm**

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
9   3,5	4,5   1,7	0,3   0,4



code  
item  
6101-09

code  
item  
5101-09

code  
item  
6501-09

**Plat à sauter Ø 7**  
**Saute pan**

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
7   2,75	4   1,57	0,1   0,1



code  
item  
6111-07

code  
item  
5111-07

code  
item  
6511-07

**Couvercle de casserolette**  
**Lid for small saucepan**

diam.
cm / in
9   3,5



code  
item  
6118-09

code  
item  
5118-09

code  
item  
6518-09

**Casserolette avec bec verseur**  
**Saucepan with pouring edge**

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
7   2,75	5   2	0,15   0,15
5   2	5   2	0,05   0,05



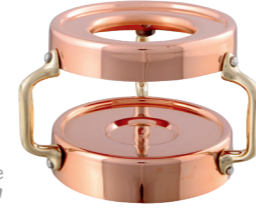
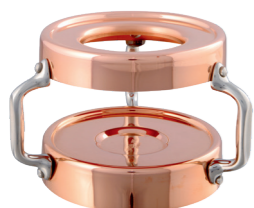
code item	diam. cm / in
6110-08	7   2,75
6101-05	5   2

code item	diam. cm / in
5110-08	2,75
5101-05	2

code item	diam. cm / in
6510-08	2,75
6510-05	2

**Réchaud à bougie pour casserolette**  
**Heater with candle for small saucepan**

diam.	height
cm / in	cm / in
12   4,5	7   2,7



code  
item  
4301-12

code  
item  
5301-10

code  
item  
4301-10

**Sauteuse évasée Ø 9**  
**Spayed saute pan**

diam.
cm / in
9   3,5



code  
item  
6130-05

code  
item  
5130-05

code  
item  
6530-05

**Plaque à rôtir**  
**Rectangular roasting pan**

dimensions	with handles	height
cm / in	cm / in	cm / in
14 x 10   5,5 x 3,9	18 x 10   7 x 3,9	4,7   1,8
18 x 14   7,08 x 3,9	28 x 14   11 x 3,9	4,7   1,8



code  
item  
6109-14  
6109-18

code  
item  
5117-14  
5117-18

code  
item  
6509-14  
6509-18



# SERVICE EN SALLE

CUIVRE, ALUMINIUM, INOX COPPER, ALUMINUM, STAINLESS STEEL

L'équipe de Mauviel1830 a depuis toujours accordé une importance majeure à l'esthétisme de ses produits et confère autant d'importance à la performance de ses ustensiles qu'à leur ligne et à leur ergonomie. L'outil parfait est doté d'un style, d'une maniabilité et d'une performance inégalée : ce sont ces qualités associées qui le rendent essentiel. Ainsi, sur un fourneau, en préparation ou sur une table dressée, il excelle.

*The team at Mauviel1830 has, from the start, attached great importance to the aestheticism of its products and confers the same value to the performance of its utensils and to their design and ergonomics. The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential. Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels. The service in restaurant dining-rooms does not take second place, at Mauviel1830, it has pride of place.*



**Beurrier cuivre porcelaine / beurrier inox porcelaine**  
**Porcelain butter dish copper / Porcelain butter dish stainless steel**  
Cuiivre inox / inox / cuivre bronze  
knob cast stainless steel / knob bronze / knob stainless steel

item	diameter cm / in	height cm / in	capacity liter / oz.
4260.00	9.1   3.5	9   3.1	0.04   1.4
4260.03	9.1   3.5	9   3.1	0.04   1.4
4260.01	9.1   3.5	9   3.1	0.04   1.4





**Verseuse à café**  
*coffee pot*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
6   2,4	11,8   4,64	0,9   1



**inox**  
*Stainless steel*

code  
item  
4470-02



**civre manche bois**  
*Copper with wood handle*

code  
item  
4470-00

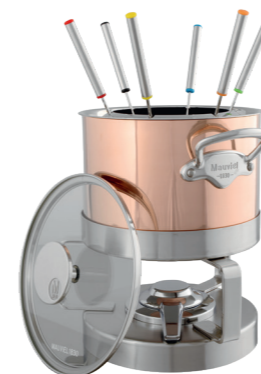


**inox manche bois**  
*Stainless steel with wood handle*

code  
item  
4470-01

**Service à fondue avec couvercle verre**  
*Fondue set with glass lid*

diam.	cap.
cm / in	litre / qt
18   7	3,5   3,6



**Cuivre**  
*Copper*

code  
item  
6106-18  
2719-02  
2716-10



**21 EN**

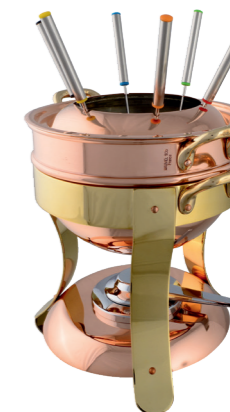
**Inox**  
*Stainless steel*

code  
item  
5206-18

Lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additional forks  
Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)

**Marmite à fondue**  
*Fondue pot*

code item	dimensions cm / in	height cm / in
2719-01	23 x 22   9 x 8,6	26   10,2



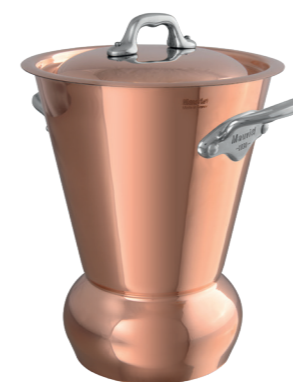
**Bouilloire inox**  
*Stainless steel tea kettle*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4460-01	20   8	13,8   6,4	3   3,2



**Bouilloire cuivrée**  
*Copper plated tea kettle*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4460-00	20   8	13,8   5,4	3   3,2



**Pomme-vapeur monture fonte d'inox**  
*Steamed potatoes stainless steel handle*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2183-15	16   6,3	21   8,2	2,7   2,9



**Pomme-vapeur monture bronze**  
*Steamed potatoes bronze steel handle*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2183-17	16   6,3	21   8,2	2,7   2,9



**Moule à soufflé en cuivre**  
*Copper soufflé mold*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6010-08	8   3,1	4,5   1,7	0,3   0,4



**Cornet à frites en cuivre**  
*Copper French fries pot*

code item	diam. cm / in	height cm / in
2139-09	9   3,5	9   3,1



**Pot à sauce en cuivre brossé**  
*Brushed copper sauce pot*

code item	diam. cm / in	height cm / in
4180-56	5   1,9	5,5   2,1

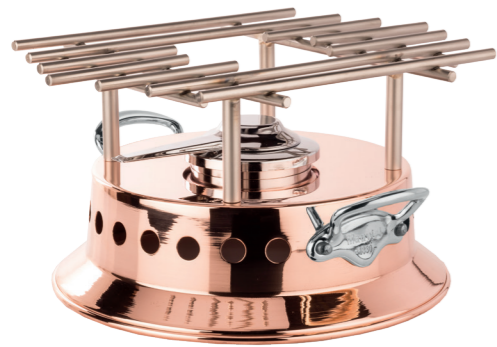


**Casserole "Pomme-anna"**  
*"Pomme-anna" saucepan*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2147-20	20   8	7   2,75	2,2   2,3
2147-24	24   9,5	8,5   3,3	3,8   4

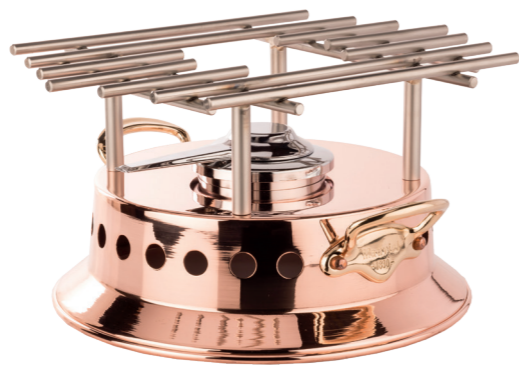
\*non martelé / not hammered





**Réchaud à flamber** monture fonte d'innox brûleur à alcool  
**Heater with stainless steel handle with alcohol burner**

code item	diam. cm / in	height cm / in
2702-02	22   8,6	16,5   6,5
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	



**Réchaud à flamber** monture bronze brûleur à alcool  
**Heater with bronze handle with alcohol burner**

code item	diam. cm / in	height cm / in
2702-00	22   8,6	16,5   6,5
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	

L'astuce du réchaud  
 Préparez vos crêpes et flambez les autour d'une belle table !  
 Le tour est joué...

### Produits associés / Related products



**Tuile à crêpes**  
**Crepes pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in
6535-30	30   11,8	2,5   0,9



**Casserolette à flamber** avec bec verseur et long manche  
**Small saucepan with long handle**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6528-03	9   3,5	4,5   1,7	0,3   0,4



**Poêle à crêpes intérieur anti-adhésif**  
**Crepes pan non stick interior**  
 Revêtement Eclipse by whitford  
 Non stick coating by Whitford

code item	diam. cm / in	height cm / in
5240-30	30   11,8	2,3   0,9

Without PFOA & PTFE



**Pâte pour entretien de l'innox « Inobril »**  
**Stainless cleaner "Inobril"**

code item	cap. litre / qt
5700-02	0,15   0,16



**Pâte d'entretien pour le cuivre « Copperbrill »**  
**Copper cleaner "Copperbrill"**

code item	cap. litre / qt
2700-02	0,150   0,16
2700-03	1   1,1





# DES FOURNEAUX À LA TABLE

COLLECTIONS CUIVRE ET INOX COPPER, STAINLESS STEEL COLLECTION

Désormais, les ustensiles Mauviel1830 sont à la carte !

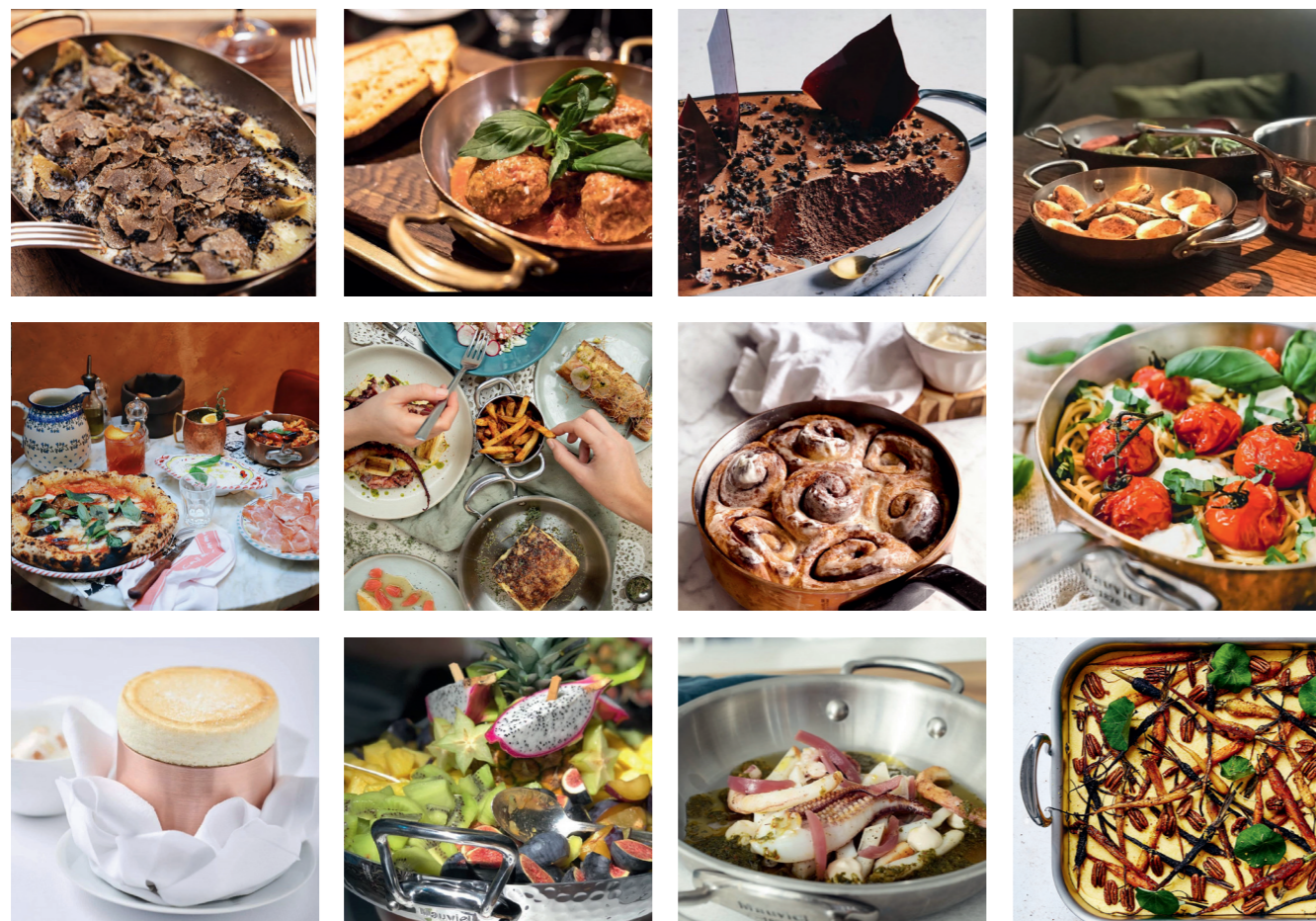
Sur les tables des restaurants, les chefs ont choisi de mettre le partage à l'honneur : des plats conviviaux pour plusieurs personnes, issus de recettes traditionnelles, d'idées audacieuses et créatives ou un plat individuel pour une recette spéciale ou un plat «signature».

Multipliez les usages et utilisez les ustensiles du quotidien pour dresser viandes, gratins, desserts, pour le plus grand plaisir des gourmets. Ils adorent !

*From now on, Mauviel1830 utensils are on the menu !*

*On tables, chefs choose to showcase sharing plates from traditional recipes or more bold ones !*

*Use your Mauviel1830 daily products to set your meat dishes, oven dishes, dessert dishes for your gourmet customers. They love it !*





# PLATS À SAUTER

## SAUTE PAN



### M'Cook

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5211-16	16   6,3	5,5   2,1	1   1,1
5211-20	20   8	6   2,4	1,7   1,8
5211-24	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
*5211-28	28   11	10   3,9	5,7   6

\*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



### M'Urban<sup>3</sup>

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5211-20	20   8	6   2,4	1,7   1,8
5211-24	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1



### M'150<sup>s</sup>

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5211-16	16   6,3	5,5   2,1	1   1,1
5211-20	20   8	6   2,4	1,7   1,8
5211-24	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
5211-28	28   11	10   3,9	5,7   6



### M'150<sup>c</sup>

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5211-16	16   6,3	5,5   2,1	1   1,1
5211-20	20   8	6   2,4	1,7   1,8
5211-24	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
5211-28	28   11	10   3,9	5,7   6



### M'150<sup>b</sup>

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5211-16	16   6,3	5,5   2,1	1   1,1
5211-20	20   8	6   2,4	1,7   1,8
5211-24	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
5211-28	28   11	10   3,9	5,7   6





EVASÉE BOMBÉE  
CURVED SPLAYED SAUTE PAN



**M'Cook**

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5212-16	16	6,3	6	2,4	1	1,1
5212-20	20	8	7,5	2,9	2	2,1
5212-24	24	9,5	8,2	3,2	3,2	3,3
5212-28	28	11	9,5	3,7	5	5,2



**M'Élite**

code item	diam. cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5272-21	20	8	30	11,8	7,5	2,75	2	2
5272-25	24	9,5	34	13,3	8,2	3,22	3,2	3,3
5272-29	28	11	38	15	9,5	3,7	5	5,2



**M'Urban<sup>3</sup>**

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5012-20	20	8	7,5	2,9	2	2,1
5012-24	24	9,5	8,2	3,2	3,2	3,3



**M'150<sup>s</sup>**

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6112-16	16	6,3	6	2,4	1,1	1,1
6112-20	20	8	7	2,75	1,9	2,1
6112-24	24	9,5	8	3,15	3,1	3,3



**M'150<sup>b</sup>**

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6712-16	16	6,3	6	2,4	1	1,1
6712-20	20	8	7,5	2,9	2	2,1
6712-24	24	9,5	8,2	3,2	3,2	3,3



**M'150<sup>c</sup>**

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6712-16	16	6,3	6	2,4	1	1,1
6712-20	20	8	7,5	2,9	2	2,1
6712-24	24	9,5	8,2	3,2	3,2	3,3





PLATS OVALES  
OVAL PANS



**M'Cook**

code item	diam. cm / in	height cm / in
5234-30	30   11,8	4   1,5
5234-35	35   13,7	4,5   1,7



**M'150<sup>B</sup>**

code item	dimensions cm / in	height cm / in
6724-30	30   11,8	4   1,5
6724-35	35   13,7	4,5   1,7
6724-40	40   15,7	6   3
6724-45	45   17,7	6   3

PLATS RONDS  
ROUND PANS



**M'Cook**

code item	diam. cm / in	height cm / in
5238-12	12   4,8	2,5   0,9
5238-16	16   6,3	3   1,1
5238-20	20   8	4   1,5
5238-24	24   9,5	4,5   1,77
5238-28	28   11	5   1,96



**M'150<sup>S</sup>**

code item	diam. cm / in	height cm / in
6727-12	12   4,8	2,5   0,9
6727-16	16   6,3	3   1,1
6727-20	20   8	3   1,1
6727-26	26   10,2	4   1,5
6727-32	32   12,5	4,8   1,8



**M'150<sup>B</sup>**

code item	diam. cm / in	height cm / in
6727-12	12   4,8	2,5   0,9
6727-16	16   6,3	3   1,1
6727-20	20   8	3   1,1
6727-26	26   10,2	4   1,5
6727-30	32   12,5	4,8   1,8

PLATS À PAËLLA  
PAËLLA PAN



**M'Élite**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5277-35	35   13,7	5   1,9	3,6   3,8
5277-40	40   15,7	6   2,3	5,5   5,8



**M'150<sup>S</sup>**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6137-35	35   13,7	5   1,9	3,8   4



**M'150<sup>B</sup>**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6737-35	35   13,7	5   1,9	3,9   4,1
6737-40	40   15,7	6   2,3	6   6,4

PLATEAU DE FRUITS DE MER  
SEAFOOD TRAY



**M'Élite**

code item	diam. cm / in	height cm / in
5238-16	16   6,3	3   1,1
5238-20	20   8	4   1,5



**Support pour plateau**

code item	diam. cm / in	height cm / in
1604-01	20   7,8	20   7,8





COCOTTES RONDES ET COCOTTES OVALES  
 ROUND COCOTTES AND OVAL COCOTTES



**M'Cook**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5231-17	16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
5231-21	20   8	13,5   4,3	3,3   3,6
5231-25	24   9,5	13,5   5,3	5,8   6,3
5231-29	28   11	14   5,5	8,8   9,3



**M'Urban<sup>3</sup>**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3131-21	20   8	11   4,3	3,4   3,6
3131-25	24   9,5	12   4,7	5,2   5,5
3131-29	28   11	17   6,6	10   10,5
3131-33	32   12,5	19   7,5	12   12,5



**M'150<sup>s</sup>**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6131-12	12   4,8	7   2,5	0,7   0,8
6131-26	16   6,3	9   3,3	1,7   1,8
6131-20	20   8	11   4,3	3,3   3,6
6131-24	24   9,5	13,5   5,3	6,1   6,1



**M'150<sup>b</sup>**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6722-12	12   4,8	7   2,5	0,7   0,8
6722-16	16   6,3	9   3,3	1,7   1,8
6722-20	20   8	11   4,3	3,3   3,6
6722-24	24   9,5	13,5   5,3	6,1   6,1



**M'150<sup>c</sup>**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6481-12	12   4,8	7   2,5	0,7   0,8
6481-16	16   6,3	9   3,3	1,7   1,8
6481-20	20   8	11   4,3	3,3   3,6
6481-24	24   9,5	13,5   5,3	6,1   6,1



**M'150<sup>s</sup>**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6133-25	25   9,9	10   4	6,1   6,1
6133-30	29   12	12,5   4,9	6,6   7



**M'150<sup>b</sup>**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6721-25	25   9,9	10   4	6,1   6,1
6721-30	29   12	12,5   4,9	6,6   7



**M'150<sup>c</sup>**

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6483-25	25   9,9	10   4	6,1   6,1
6483-30	29   12	12,5   4,9	6,6   7





# PLAQUES À RÔTIR

## ROASTING PAN



### M'Cook

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
5217-30	30 x 22   11,8 x 8,6	38 x 23   15 x 9	6,3   2,3
5217-35	35 x 25   13,5 x 9,1	41 x 26   16,1 x 10,2	7,2   2,75
5217-40	40 x 30   15,7 x 11,8	46 x 31   18,1 x 12,2	8,5   3,34



### M'Urban<sup>3</sup>

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
5017-35	35 x 25   13,5 x 9,8	41x26   16,1 x 10,2	7   3,34



### M'150<sup>5</sup>

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
6017-35*	35 x 25   13,5 x 9,8	41 x 26   16,1 x 10,2	7   2,75
6017-41*	40 x 30   15,7 x 12	46 x 31   18,1 x 12,2	8,5   3,34

\*triple, alliage d'aluminium, inox et cuivre / aluminium, stainless steel and copper



### M'150<sup>C</sup>

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in
*6487-35	35 x 25   13,5 x 9,8	41 x 26   16,1 x 10,2	7   2,75
*6487-41	40 x 30   15,7 x 12	46 x 31   18,1 x 12,2	8,5   3,34

\*triple, alliage d'aluminium, inox et cuivre / aluminium, stainless steel and copper



### M'150<sup>B</sup>

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
*6719-35	35 x 25   13,5 x 9,8	41 x 26   16,1 x 10,2	7   2,75
*6719-41	40 x 30   15,7 x 12	46 x 31   18,1 x 12,2	8,5   3,34

\*triple, alliage d'aluminium, inox et cuivre / aluminium, stainless steel and copper





# EVOLUTION

TÔLE D'ACIER REVÊTEMENT INTÉRIEUR EXTÉRIEUR ANTI-ADHÉSIF  
NON STICK STEEL INSIDE AND OUTSIDE

« Evolution » est une nouvelle marque française d'ustensiles de cuisine basée en Normandie, créée par Vincent Le Guern et designée par Alain Gilles. La marque propose une première collection de quatre produits innovants, frais et rassurants, basée sur une riche histoire de tradition culinaire française et européenne. Au travers de formes sensuelles et graphiques, elle propose des produits aux fonctionnalités innovantes en accord avec nos modes et rythmes de vies contemporaines et designés pour durer dans le temps.

"Evolution" is a new French kitchen tools brand base in Normandy, created by Vincent Le Guern and designed by Alain Gilles. The brand offers a first collection of four innovative, fresh and reassuring products based on the rich French and European culinary tradition. Through sensual and graphic shapes, "Evolution" proposes products with innovative functionalities that follow the evolution in our rhythm and way of life and that have been designed to last in time.



## **Undercover**

Format total / total format : 10x9,5x34 cm  
Carafe seule / Glass carafe : ø 9,5 x 27 cm  
Contenance / capacity: 1,2l  
Matières : verre, ABS finition soft touch  
Materials : glass , ABS soft touch  
Couleur bleue / blue color : Ref E201103  
Couleur cuivre / copper color : Ref E 201102



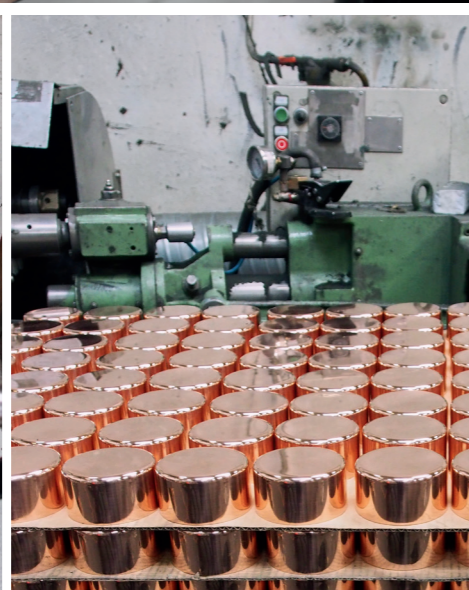
## **Madame is Served**

Format sur pot / Format on cup : ø 32 x 20 cm  
Format fermé / Format closed : ø 32 x 20 cm  
Plateau en céramique / Ceramic plate : ø 28 cm  
Matières : céramique, ABS finition soft touch, silicone  
Materials : Ceramic, ABS soft touch, silicon  
Couleur rose / Pink color : Ref E201001  
Couleur cuivre / copper color : Ref E 201002



© Le Bon Marché





## Nos services

Outre la fabrication d'ustensiles de cuisson Mauviel1830 vous propose en plus de personnaliser vos produits. Offrez vous le produit qui vous ressemble grâce au poinçonnage, la lasérisation ou contactez nous pour vous créer l'ustensile sur-mesure.

Mauviel1830 vous propose également de rechapoter vos poêles pour augmenter leur durée de vie et de réétamer vos batteries de cuisine en cuivre. Fiers de leur savoir-faire, les artisans Mauviel1830 restaurent les pièces des cuisines de l'Elysée dont certaines datent des années 1500.

## Our services

In addition to manufacturing Mauviel1830 cooking utensils, we also offer you the possibility to personalize your products. Treat yourself with the product that suits you, via punching or laserization. You can also contact us to create the custom-made item.

Mauviel1830 also gives you the possibility to retread your stoves to increase their lifetime, and to re-tin your copper cookware. Proud of their know-how, the Mauviel1830 craftsmen restore the cooking tools of the Elysée kitchens, whom some of them date back to the 1500s.

## Contact

JULIE DOSDAT  
+33 (0)6 82 75 57 37  
j.dosdat@mauviel.com

Mauviel1830  
47 route de Caen  
50800 Villedieu les Poêles







# Mauviel 1830®

[www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - Normandie - France  
Tel : +33 (0)2 33 61 00 31 - [mauviel@mauviel.com](mailto:mauviel@mauviel.com)

